

Saumon de Norvège

L'ABATTAGE

Déclaration auprès de l'Autorité norvégienne de la sécurité alimentaire

Ceci doit être fait suffisamment à l'avance pour que l'Autorité puisse venir surveiller et contrôler l'abattage.

De la mer à l'abattoir

Les saumons sont conduits vivants depuis leur parc en plein fjord jusqu'à l'abattoir à bord de bateaux-viviers spécialement aménagés pour leur éviter tout stress.



Anesthésie

Les saumons sont anesthésiés avant l'abattage afin d'éviter de les stresser et assurer une bonne qualité du produit final.

Abattage

Les saumons sont abattus manuellement un par un par les employés de l'abattoir qui leur coupent les ouïes (l'organe de respiration des poissons). Ils sont ensuite vidés et lavés à plusieurs reprises.

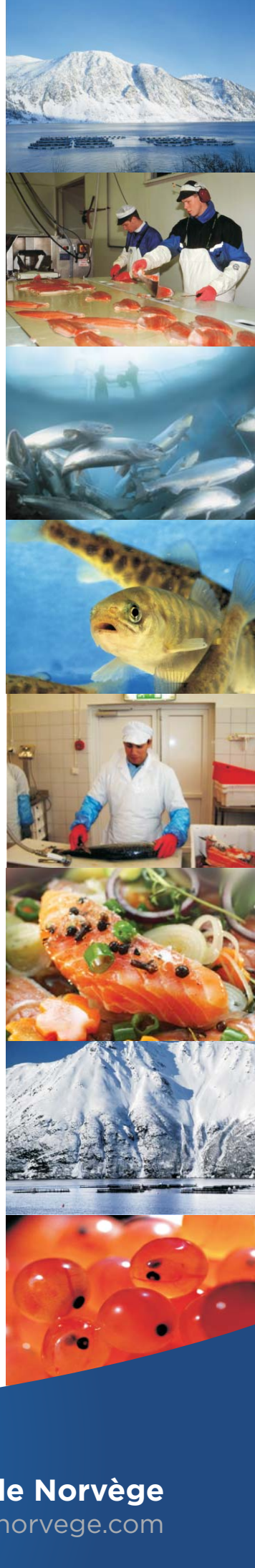
Tri et emballage

Une fois abattus, les saumons sont triés selon leur poids et emballés pour expédition dans les quatre coins du monde. L'emballage est soigneusement identifié par une étiquette pour une parfaite traçabilité du Saumon de Norvège.



Produits de la Mer de Norvège

www.poissons-de-norvege.com



Saumon de Norvège

L'ALIMENTATION

Les poissons sont comme les humains : leur santé et bien-être dépendent directement de leur alimentation. C'est pourquoi leur nourriture et sa composition sont des éléments clés pour le secteur de l'aquaculture.

Grâce à leur longue expérience dans le domaine de l'élevage du saumon, les Norvégiens ont acquis une parfaite maîtrise des besoins alimentaires du saumon aux différents stades de sa vie.



Farine de poisson (54 %) et huiles (30 %)

La farine de poisson contient essentiellement des protéines et de la graisse. Les protéines sont essentielles à la construction des muscles du poisson et la graisse constitue une importante source d'énergie.

Les protéines et les graisses présentes dans la nourriture du saumon proviennent principalement de petits poissons dont le saumon se nourrit à l'état sauvage. Aujourd'hui, il est aussi courant de remplacer une petite partie de l'huile marine par de l'huile végétale, ce qui assure un accès durable à une alimentation saine et équilibrée.

Agents liants (2 %)

Constitués de différents types de sucres et de glucides, les liants proviennent le plus souvent du maïs ou du blé. Ils constituent également une source d'énergie.

Vitamines et minéraux (3 %)

Comme pour les humains, les vitamines et minéraux sont très importants pour le développement et pour le bon fonctionnement de l'organisme des poissons.

Pigments (11 %)

La nourriture du Saumon de Norvège contient un anti-oxydant nommé astaxanthine. A l'état sauvage, il s'en procure en mangeant des crustacés et d'autres petits organismes qui vivent en mer. Cette substance remplit des fonctions importantes dans l'organisme du saumon, et couvre notamment ses besoins en vitamine A. C'est aussi l'astaxanthine qui donne à la chair du Saumon de Norvège sa belle couleur orangée.



plate-forme flottante conservant l'alimentation.



Système d'alimentation automatique depuis les plates-formes.



Saumon de Norvège

LE CYCLE DE VIE

L'élevage du Saumon de Norvège reproduit les conditions identiques à l'environnement dans lequel évolue le saumon à l'état sauvage. En effet, le saumon est un poisson très particulier qui naît et grandit en eau douce, mais rejoint la mer après la première année de sa vie. Spécialistes en matière d'aquaculture, les Norvégiens ont trouvé des méthodes d'élevage de saumons qui garantissent les meilleures conditions pour les poissons à tous les stades de leur vie.

Semaines

Géniteurs

Les géniteurs sont les parents de tous les poissons d'élevage norvégiens. Ils fournissent les œufs (femelles) et la laitance (mâles), qui sont ensuite rassemblés pour provoquer la fécondation. Ainsi, le Saumon de Norvège commence son cycle de vie.

▶ 0

3

Œufs

Les œufs fécondés sont placés dans des bassins spéciaux remplis d'eau douce, où ils grandissent et se transforment en embryons après 20 à 30 jours.

▶ 5

Alevins

Après environ 60 jours, les œufs éclosent, et de petits alevins viennent au monde. Ils disposent d'un sac vitellin qui contient tous les nutriments dont ils ont besoin pour les premières semaines de leur vie.

8

Alimentation aux pellets

Lorsque que le sac vitellin est épuisé, les alevins sont transférés vers des bassins plus grands où ils sont nourris avec des pellets (granulés alimentaires). A ce stade de leur vie, les saumons apprennent à manger et leur croissance s'accélère.

▶ 48

Smoltification

Le petit saumon n'a vécu jusqu'à présent qu'en eau douce. Après environ un an, il subit une transformation physiologique, la "smoltification", qui lui permet de vivre en eau de mer. C'est aussi à ce moment que le saumon est vacciné contre les maladies les plus courantes chez les saumons, exactement comme chez les humains.

52

Transfert en eau de mer

Le petit saumon est transféré par bateau-vivier vers de grands parcs aquacoles situés en plein fjord. Ici, il est nourri et grandit à son propre rythme, jusqu'à atteindre un poids de 4 à 6 kilos (en 2 à 3 ans).

140

Abattage et transport

Quand le saumon a atteint le poids souhaité, il est acheminé vivant à l'unité de transformation par bateau-vivier. Il y est immédiatement abattu, placé dans de la glace et préparé pour l'exportation vers 135 pays du monde.



Saumon de Norvège RÉGLEMENTATION ET BIEN-ÊTRE

Dans le cadre de l'aquaculture, des règles très strictes s'appliquent afin de garantir à la fois des produits d'excellente qualité, le bien-être des poissons, la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement.

Ces règles sont dictées par le Ministère norvégien de la pêche, notamment suivant les directives européennes, mais aussi suivant les exigences des clients, tels que les grands distributeurs français. Chacun reconnaît l'importance de la réglementation, car elle assure une aquaculture dans de parfaites conditions, et tous les acteurs de la chaîne sont gagnants - y compris l'aquaculteur lui-même.

Hygiène

Les fermes doivent respecter des règles d'hygiène très rigoureuses, et sont obligées de procéder au nettoyage et à la désinfection à intervalles réguliers.

Compétences requises

Tout employé impliqué dans la gestion quotidienne des fermes reçoit une formation spécifique à l'aquaculture.

Contrôle de santé

En surveillant en permanence la santé des poissons, les aquaculteurs préviennent les maladies. Toutes les procédures sont vérifiées par des vétérinaires et par l'Autorité norvégienne de la sécurité alimentaire.

Densité

La densité de poissons dans les fermes d'élevage norvégiennes ne dépasse pas 2 % de poisson pour le volume d'eau total.

Mise en jachère

Chaque aquaculteur dispose d'au moins deux sites différents. Il peut ainsi alterner l'exploitation des fermes, afin que les sites soient mis en jachère entre chaque cycle d'élevage (entre 10 et 16 mois).

Concession

L'autorisation du Ministère de la pêche et de l'Autorité norvégienne de la sécurité alimentaire est indispensable pour construire et exploiter une ferme d'élevage. On ne compte en Norvège que 830 concessions pour 21 000 kilomètres de côte !

Qualité de l'eau

Les poissons d'élevage évoluent dans les eaux fraîches et limpides des fjords de Norvège qui comptent parmi les plus pures au monde : une garantie de bien-être et de bonne santé des poissons.



Produits de la Mer de Norvège

www.poissons-de-norvege.com

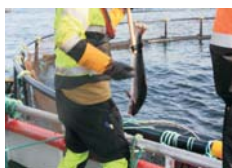
Poissons de Norvège

FONCTIONNEMENT DE LA FERME



1 Surveillance vidéo

Les parcs sont équipés de caméras de surveillance et/ou de capteurs placés sous l'eau afin de surveiller l'appétit des poissons, et ainsi d'arrêter la distribution de nourriture dès qu'ils sont repus. En effet, leur appétit varie tout au long de la journée, mais aussi selon la température de l'eau, la saison et la météo. Les poissons reçoivent ainsi la parfaite quantité de nourriture nécessaire à leur croissance.



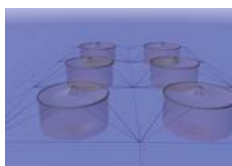
2 Filet de poissons morts

Un filet en forme de cornet est placé au fond des cages afin de récupérer facilement les éventuels poissons morts, ce qui évite qu'ils se décomposent dans l'eau. Ceci permet d'assurer un bon environnement aux autres poissons qui évoluent dans le parc.



3 Alimentation

Il existe plusieurs systèmes pour distribuer efficacement la nourriture aux saumons. Sur notre modèle, vous apercevez un système avec deux petites plates-formes d'alimentation, chacune permettant d'alimenter trois parcs.



4 Les parcs ou cages

Les parcs mesurent pour la plupart entre 90 et 120 mètres de diamètre pour 15 à 20 mètres de profondeur. Le maillage du filet qui constitue les parcs est toujours adapté à la taille et aux besoins du poisson.



5 Cercles flottants et filets de sécurité

Les cercles flottants maintiennent les fermes près de la surface de l'eau et gardent les filets en forme de cylindre. Environ un mètre au-dessus des cercles flottants sont installés des filets destinés à empêcher la fuite des saumons. Un autre filet recouvre tous les parcs des fermes afin que les oiseaux ne viennent manger les poissons.



6 Installation au large

On gère d'ici toute la ferme ainsi que la plupart des routines quotidiennes. Elle permet également de stocker la nourriture et les équipements.



7 Le bateau

Le bateau est un outil de travail essentiel à la ferme. Il permet d'accéder rapidement à la ferme afin de la réapprovisionner en nourriture, enlever les éventuels poissons morts et assurer la maintenance générale de la ferme.




Produits de la Mer de Norvège

www.poissons-de-norvege.com

Poissons de Norvège

RAPPORT TYPE DE

PARFAITE TRAÇABILITÉ

Trace Information				
Lot: 21072		Specie: Norwegian Atlantic Salmon		
Broodstock				
Broodstock center		Licence	Strain	
Aqua Gen Hemne - STHE0005		STHE0005	Aqua Gen	
Smolt				
Hatchery	Period:	Smolt plant	Wellboat	
Sisomar AS - NSF0002	- 24.04.2007	Sisomar AS - NSF0002	Havtrans	
Licence	Smolt weight:	Licence		
NSF0002		NSF0002		
Farm				
Fish farm	Name of fjord	Last day of feeding	Date of sea transfer	
Geitholmen - NTN0005	Brannøyfjorden	18.06.2008	24.04.2007	
Farm licence	Cage density	Temp. last day of feeding	Wellboat name>	
NTN0005	15 kg/m3	12.3°C	Dønnalaks	
Location licence	Cage number	Duration of transport		(Hours)
26335	6			
Processing				
Processing plant		Licence	Processing date	
SinkaBerg-Hansen AS		NT 145		
Packing station				
Packing station		Licence	Period:	Core temp
SinkaBerg-Hansen AS		NT 145	03.07.2008 - 03.07.2008	3.5°C
Feed			Treatment	
Supplier	Type	First day	Type	Period
Smolt				
Ewos	Opal Boost		Farm	
Farm			Lice	Slice (Emamektin) 18.06.2007-18.06.2007
Ewos	Opal 200		Lice	Alpha Max (Deltametrin) 20.09.2007-20.09.2007
Skretting	Optiline S		Lice	Alpha Max (Deltametrin) 24.09.2007-24.09.2007
Ewos	Opal 110		Lice	Slice (Emamektin) 11.01.2008-11.01.2008
			Lice	Alpha Max (Deltametrin) 15.05.2008-15.05.2008
Quality				
Date	Fat content	Colour		Condition factor
		SalmoFan	LaRoche Mg/kg	
Farm				
	17.8%	26.0	6.1	1.37
				Address Hallvard Lerøy AS Bontelabo 2 PO Box 7600 N-5020 Bergen

Origine première
Identification de l'origine des œufs et laitances

Coordonnées de la nurserie
d'où proviennent les smolts

Coordonnées de la ferme d'élevage
Situation du fjord

Transformation
Lieu d'abattage et de transformation

Conditionnement
Mode et transport

Alimentation
Coordonnées du fournisseur d'aliments et du type de nourriture donnée

Profil du poisson
Taux de graisse du saumon, taille, teinte de sa chair selon l'échelle LaRoche

Coordonnées de la ferme d'élevage

- date de transfert du saumon en eau de mer
- n° du parc où il a été élevé
- dernier jour d'alimentation
- température ce jour
- durée du transport

Suivi santé

Traitements éventuellement administrés au saumon pour assurer sa bonne santé

Exemple de document fourni par un exportateur norvégien, juin 2008



Produits de la Mer de Norvège

www.poissons-de-norvege.com

Saumon de Norvège VÉRITABLE SOURCE DE BIENFAITS

Des Oméga-3 essentiels pour notre organisme !

Le Saumon de Norvège est une excellente source fait d'acides gras "essentiels", dont font partie les Omega-3, et qui lui confère de très nombreux effets bénéfiques pour notre santé. Le terme "essentiel" signifie que l'organisme ne sait pas les fabriquer et que seule l'alimentation peut les lui apporter. De plus, les Omega-3 sont mieux assimilés par l'organisme s'ils sont consommés sous forme de saumon plutôt qu'en complément alimentaire.

A tout âge, les Omega-3 du Saumon de Norvège contribuent à notre bon équilibre physique et mental :

Pour le fœtus

Les Omega-3 contribuent activement au développement du cerveau du fœtus et à la construction de son système nerveux.

Pour l'enfant

Les Omega-3 agissent activement sur les facultés cognitives de l'enfant (réflexion, observation, concentration) et aident à en prévenir l'hyperactivité.

Pour tous

Les Omega-3 ont un effet protecteur prouvé vis-à-vis des maladies cardio-vasculaires en favorisant la fluidité sanguine et en améliorant le rythme cardiaque.

Pour la femme enceinte

Les Omega-3 favorisent un bon équilibre mental et un bien-être qui évitent les baisses de moral y compris après l'accouchement.

Pour l'adulte

Les Omega-3 maintiennent un bon équilibre nerveux et agissent dans la prévention de la dépression et de la maladie d'Alzheimer.

Une excellente source de protéines pour le corps, un régal dans l'assiette !

En plus de sa saveur inégalée, aimée par tous, le Saumon de Norvège nous offre des protéines d'une excellente qualité. Ceux-ci comprennent les différents acides aminés dont notre corps a besoin pour la construction de nos cellules lors de la croissance, puis pour leur renouvellement à l'âge adulte.

Naturellement riche en bonnes graisses et en vitamines, il est savoureux sans "artifices" culinaires. Il se dispense facilement de sauce riche en lipides et reste ainsi très digeste ! Pour profiter pleinement de ses qualités gustatives et nutritives, mieux vaut limiter son temps de cuisson, ses Omega-3 étant sensibles aux températures élevées.



Produits de la Mer de Norvège

www.poissons-de-norvege.com